

thermomix
VORWERK

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**



12

Weißer Chai-Trink- schokolade



Schwierigkeitsgrad
einfach



Arbeitszeit
10 Min.



Gesamtzeit
20 Min.



Portionen
4 Gläser

Zutaten

150 g weiße Schokolade, in
Stücken

½ TL Kardamom, gemahlen
oder 5 Kardamom-
kapseln

6 Nelken

1 Zimtstange, in Stücken

½ TL Korianderkörner

5 Pfefferkörner,
schwarz

4 TL schwarze Teeblätter
(z. B. Ceylon oder
English Breakfast),
siehe Tipp

1000 g Milch

10 - 15 g brauner Zucker

- 1.** Schokolade in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern und umfüllen. Mixtopf spülen.
- 2.** Kardamom, Nelken, Zimtstange, Korianderkörner und Pfefferkörner in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 8** mahlen.
- 3.** Tee und Milch zugeben und **15 Min./90°C/↻/Stufe ↻** erhitzen. Gewürz-Milch durch ein feines Sieb gießen und auffangen. Mixtopf ausspülen.
- 4.** Gewürz-Milch, zerkleinerte Schokolade und Zucker in den Mixtopf geben, **3 Min./80°C/Stufe 3** erhitzen, auf Gläser verteilen und servieren.

*Hier geht's zum Rezept
auf Cookidoo®*

